

## menú bistrot Cap de setmana - nit Fin de semana - noche

23 euros

*Comprèn primer plat, segon plat, postres i 1 ració de pa. Aquest menú es serveix a les nits, caps de setmana i dies festius.*

*Incluye primer plato, segundo plato, postres y 1 ración de pan. Este menú se sirve por la noche, fines de semana y festivos*

### primers plats a escollir... primeros platos a escoger

amanida de salmó amb vinagreta de verdures, porros i formatge fresc

*ensalada de salmón con vinagreta de verduras, puerros y queso fresco*

paté de fetge gras d'ànec al porto amb mandarina, prunes i olives

*paté de foie gras de pato al porto con mandarina, ciruelas y aceitunas*

seitons marinats amb fruita vermella, vinagreta de verdures i amanida

*sardinias marinadas con frutos rojos, vinagreta de verduras y ensalada*

### segons plats a escollir... segundos platos a escoger...

peix segons mercat amb vinagreta d'all cremat

*pescado según mercado con vinagreta de ajo quemado*

pollastre al forn amb tomàquet, ceba i alls

*pollo al horno con tomate, cebolla y ajos*

galta de porc rostida amb ceba, pastanaga i alls

*carrillera de cerdo asada con cebolla, zanahoria y ajos*

### postres a escollir... postres a escoger...

flam d'ou i vainilla amb nata muntada i compota de fruita

*flan de huevo y vainilla con nata montada y compota de fruta*

tiramisú amb gelat de stracciatella

*tiramisú con helado de stracciatella*

pastís de cacau amb gelat de gerds

*pastel de cacao con helado de frambuesa*

*Tots els plats s'acompanyaran amb verdures escalivades d'origen ecològic.*

*Todos los platos se acompañaran con verduras escalibadas de origen ecológico.*

### extres

alloli	1'75 €	ampolla de vi d.o. Empordà	12'00 €
patates fregides	3'75 €	copa de sangria	3'75 €
suplement pa de coca	1'75 €	copa de cava	4'25 €
		copa de vi d.o. Empordà	2'50 €

## menú bistrot Weekend - nuit Weekend - night

23 euros

*Comprend premier plat, deuxième plat, dessert et 1 portion de pain. Ce menu sera servit les soirs, weekend et jours fériés.*

*It included first course, second course, desserts and 1 portion of bread. Its menu it is served on night, weekend and festive days.*

### entrées à choisir... first course to choose...

salade saumon avec marinade de légumes verts, poireaux et fromage blanc

*salmon salad with vegetables marinate, leeks and white cheese*

paté de foie gras de canard au porto avec mandarine, prunes et olives

*duck foie gras pate au porto with mandarin, plums and olives*

sardines marinades avec fruits rouges, vinaigrette de légumes verts et salade

*marinated sardines with red fruits, vegetables and salad*

### deuxième plat à choisir... second course to choose...

poisson selon marché avec vinaigrette d'ailles

*market fish with burned garlic vinaigrette*

poulet au four avec tomate, oignon et ailles

*chicken with tomato, onion and garlic*

joue de porc rôtie avec oignon, carotte et ailles

*cheek pork with onion, carrot and garlic*

### dessert à choisir... desserts to choose...

flan d'œuf et vanille avec chantilly et compote de fruits

*egg and vanilla flam with cream and jam of fruits*

tiramisú avec glace de stracciatella

*tiramisu cake with stracciatella ice cream*

gâteau de cacao avec glace aux framboises

*cacao cake with raspberries ice cream*

*Tous les plats s'accompagnent avec légumes verts braisés d'origine écologique.*

*All dishes garniture is roasted ecological vegetables.*

### extras

alloli	1'75 €	bouteille de vin d.o. Empordà	12'00 €
frites maison	3'75 €	coupe de sangria	3'75 €
supplément pain de coca	1'75 €	coupe de cava	4'25 €
		coupe de vin d.o. Empordà	2'50 €